

SECONDI PIATTI

Capriolo con funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 90 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un secondo che ci proietta verso la stagione fredda. La carne di capriolo, ben marinata col vino rosso, si sposa perfettamente con i porcini, la polenta completa il tutto. Un piatto davvero appagante...

INGREDIENTI

POLPA DI CAPRIOLO 800 gr

FUNGHI PORCINI 800 gr

GRAPPA 1 bicchierino

VINO ROSSO 100 ml

BURRO 40 gr

ALLORO 1 foglia

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLE 1

TIMO 1 rametto

CHIODI DI GAROFANO 3

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la polpa di capriolo in bocconcini, sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzi e steccatela con i chiodi di garofano.

Sbucciate l'aglio e schiacciatelo, mettete la carne in un recipiente, unite la cipolla, l'aglio, la foglia d'alloro, il timo, il vino e la grappa e lasciate marinare per 3 ore.



- 2 Scolate la carne e asciugatela. In una casseruola rosolate la carne con il burro e quando sarà colorita, insaporite con sale e pepe.



3 Lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti aggiungendo la sua marinata filtrata.



4 Mondate e affettate i porcini, uniteli al capriolo a 10 minuti dalla fine della cottura.



5 Servite il capriolo con i funghi e la sua salsa di cottura, ben caldo, con della polenta.